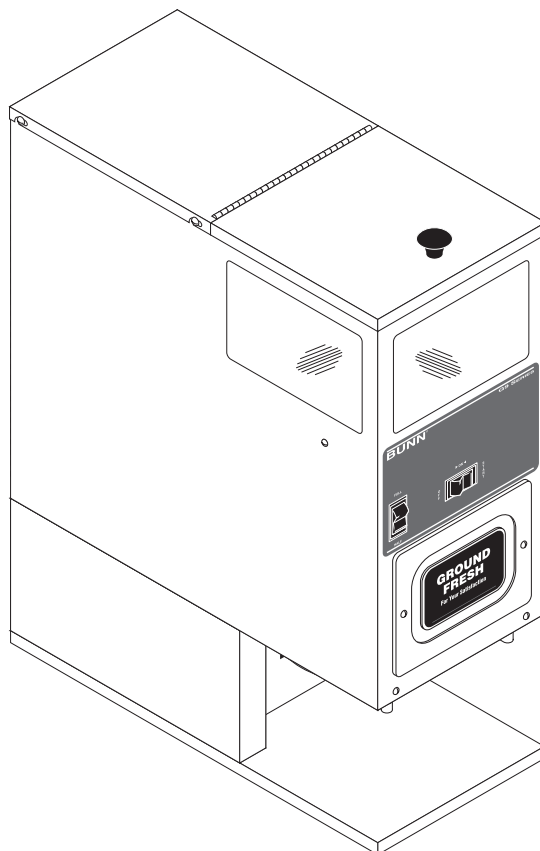
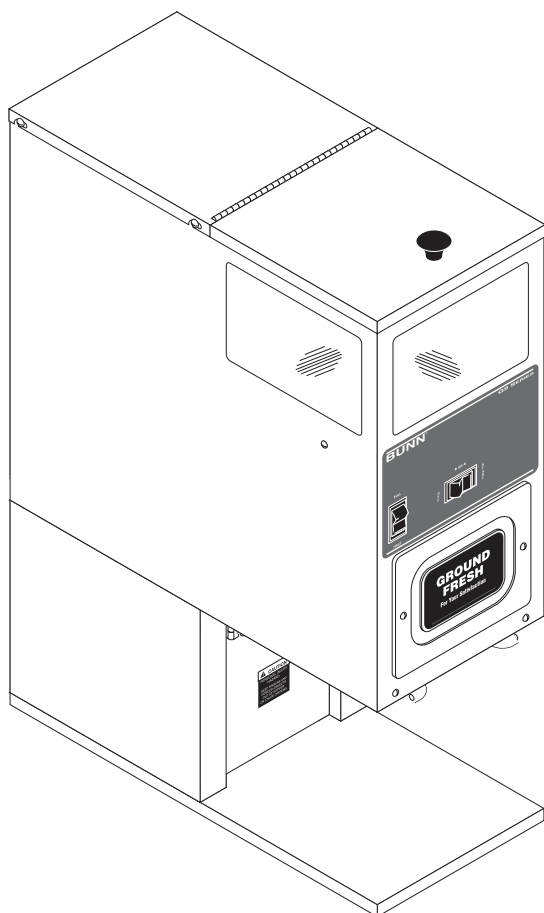


BUNN®

G9 HD *G9T HD*



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1 año en mano de obra.
- 2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
 - a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
 - b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
 - c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENIDO

Introducción -----	3
Avisos a los usuarios -----	3
Especificaciones eléctricas-----	4
Requerimientos de la CE -----	4
Preparación inicial -----	4
Controles de operación -----	4
Limpieza-----	5
Mantenimiento preventivo -----	5
Molienda de café -----	6
Ajustes -----	6

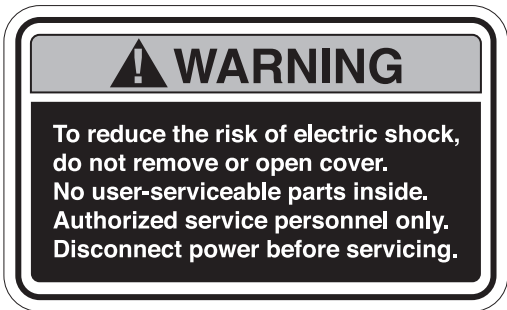
INTRODUCCIÓN

Este equipo permite almacenar hasta 4 kg (9 libras) de granos de café y molerlos según un tamaño y cantidad predeterminados poniendo el café molido en un embudo y filtro de espera para la mayoría de las cafeteras de goteo comerciales. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto. Se debe dejar un espacio adecuado por encima del molino para subir la tapa cuando se echen granos de café. Úselo solamente con granos de café.

El tamaño de la molienda viene predeterminado de fábrica según las especificaciones de goteo establecidas por el Departamento de Comercio de Estados Unidos y adoptado por el Centro de Preparación de Café de la Oficina Panamericana del Café Se pueden efectuar ajustes de los valores de fábrica para alterar tanto la cantidad como el tamaño de la molienda.

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#37881.0000

¡ADVERTENCIA!
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario. Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



#05876.0000

PELIGRO DE LESIONES PERSONALES.
NO ACERQUE LOS DEDOS NI NINGÚN OBJETO A LA ABERTURA DE LA TOLVA O CONDUCTO DE DESCARGA.



00824.0002



#20545.0000

ADVERTENCIA

- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

Cuando se use un cordón de alargamiento, debe medir menos de 6 m (20 pies) si se trata de un cable trifilar de calibre 16, o menos de 3 m (10 pies) si se trata de un cable trifilar de calibre 18.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN, INCLUIDO EL LÍMITE DE GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Este molino tiene un cordón eléctrico y requiere un servicio bifilar de corriente monofásica de 120 VCA, 15 A, 60 Hz conectado a tierra o un servicio bifilar de corriente monofásica de 220-240 VCA, 4,7 A, 50 Hz conectado a tierra

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Abra la tapa de arriba. Retire todos los objetos extraños y materiales de envío del compartimiento de la tolva y de la entrada de la cámara de molienda.
2. Llene el compartimiento de la tolva con granos de café. [Capacidad 4 kg (9 libras)]. El molino está listo ahora para ser usado.

CONTROLES DE OPERACIÓN

Interruptor de apagado/encendido/puesta en marcha

OFF (APAGADO) - (posición izquierda)

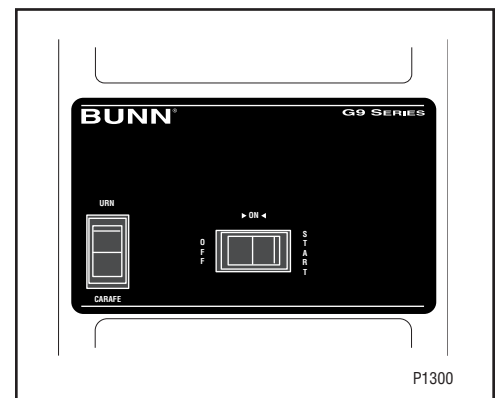
Al poner el interruptor en esta posición se detiene la operación del molino.

ON (ENCENDIDO) – (posición central, reposo)

El interruptor volverá a esta posición después de que haya empezado un ciclo de molienda y permanecerá en esta posición una vez que haya cesado la molienda.

START (PUESTA EN MARCHA) – (posición derecha, momentánea)

La colocación del interruptor en esta posición inicia un ciclo de molienda cronometrado.



Interruptor selector de lotes (opcional)

URN (DEPÓSITO) – Al pasar a esta posición se permite distribuir la cantidad correcta de granos de café al moler un lote grande.

CARAFE (GARRAFA) – Al pasar a esta posición se permite distribuir la cantidad correcta de granos de café al moler un lote pequeño. Il batch.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA - Desenchufe el molino antes de quitar cualquier panel o pieza de la caja de la cámara de molienda.

1. Limpie todas las superficies exteriores con un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo. Se debe tener cuidado de no rayar el molino con un material abrasivo.
2. Vacíe los granos de la(s) tolva(s). Enchufe el molino; ponga un embudo con filtro en los rieles del embudo. Presione y suelte el interruptor "GRIND" [Moler]. Ejecute unos cuantos ciclos de molienda hasta que se haya distribuido todo el café en la cámara de molienda y desconecte el molino de la fuente de alimentación.
3. Quite el panel de inspección delantero superior.
4. Retire los dos tornillos que sostienen la cubierta delantera de la caja de molienda. Quite con sumo cuidado la cubierta delantera de la caja de molienda. Limpie la superficie interior con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas. Utilice un paño seco.
5. Retire con sumo cuidado el vaso del rotor, la placa de rotura, el rotor de las fresas de molienda y el eje de extensión del molino. Limpie todas las piezas con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas, y limpie con un paño seco.
6. Limpie la cámara de molienda con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas. Utilice un paño seco.
7. Reinstale el eje de extensión del motor, el rotor de las fresas de molienda, la placa de rotura, el vaso del rotor y la cubierta delantera de la caja de molienda.
8. Reinstale el panel de inspección delantero superior.
9. Vea la sección "Ajustes" de este manual de Operación y Servicio para mayor información sobre los ajustes de molienda.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Bunn-O-Matic® Corporation recomienda que se realice servicio de mantenimiento preventivo en intervalos regulares. El mantenimiento debe llevarse a cabo solamente por personal de servicio calificado. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic® Corporation al 1-800-286-6070.

NOTA: Las piezas de repuesto o les reparaciones causadas por el no cumplir con el mantenimiento necesario no están cubiertas por la garantía.

Semestralmente

Limpieza semanal más reemplazo del conjunto del despajador.

05995.1000 placas del despajador (conjunto de 6)

Anualmente

1. En los molinos con placas de deslizamiento, verifique y limpie dichas placas.
2. Inspeccione y limpie/reemplace las muelas y la cámara de molienda si fuera necesario.
3. Ajuste las muelas y el tiempo de molienda según sus especificaciones para el tamaño de partícula y el peso de descarga.

MOLIENDA DE CAFÉ



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4



PASOS 5 & 6

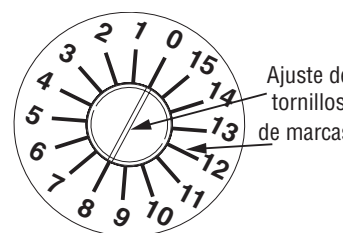
1. Inspeccione visualmente la tolva para ver si contiene una cantidad amplia de granos de café.
2. Ponga un filtro de papel en el embudo de preparación. El filtro no debe estar plegado o inclinado hacia un lado.
3. Introduzca el embudo en los rieles del embudo y empújelo hasta que se detenga.
4. Ponga momentáneamente el interruptor en la posición "START" (PUESTA EN MARCHA (derecha)). La molienda se detendrá automáticamente después de haber distribuido la cantidad predeterminada de café molido en el embudo.
5. Quite el embudo del molino y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
6. El embudo cargado está listo ahora para usar en cualquier cafetera de goteo comercial según las instrucciones del fabricante.

AJUSTES

La molienda puede fijarse de muy fina a muy gruesa. La cantidad puede ajustarse para ser utilizada en la mayoría de las cafeteras comerciales. Se deben usar los procedimientos siguientes para efectuar los ajustes. Un cambio en el ajuste de los discos abrasivos cambiará también la cantidad distribuida. Cualquier ajuste de los discos abrasivos debe ser seguido por un ajuste del temporizador.

Ajuste de las Fresas de Molienda

1. Desenchufe el molino y vacíe todos los granos de la tolva.
2. Enchufe el molino, coloque momentáneamente el interruptor de apagado/encendido/puesta en marcha en la posición "START" [PUESTA EN MARCHA] (derecha), y ejecute unos cuantos ciclos de molienda hasta que se consuma todo el café de la cámara de molienda.
3. Quite el panel de inspección delantero superior.
4. Afloje el tornillo de ajuste de las fresas de molienda desde su posición de bloqueo.
5. Ponga el interruptor de apagado/encendido/puesta en marcha en la posición "START" [PUESTA EN MARCHA] (derecha) y gire lentamente el tornillo de ajuste hacia la derecha hasta que se oiga un zumbido metálico debido al rozamiento de las fresas de molienda (Tal vez sea necesario poner en marcha más de un ciclo de molienda para obtener este sonido).
6. Gire el indicador de molienda plástico hasta que la ranura del tornillo se alíe con una "O" en el indicador.



P2820

AJUSTES (cont.)

Ajuste de las Fresas de Molienda (cont.)

7. Los ajustes siguientes corresponden aproximadamente a las moliendas reconocidas de CBC. Todos tienen como referencia la posición de la flecha observada en el paso 6.

MOLIENDA FINA: Gire el tornillo de ajuste 7 marcas en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

MOLIENDA PARA GOTEO: Gire el tornillo de ajuste 8 marcas en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

MOLIENDA NORMAL (GRUESA): Gire el tornillo de ajuste 12 marcas en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

Ajuste del temporizador

NOTA: Los molinos con opción de ajustes múltiples (depósito/garrafa) deben ajustarse para ambos valores.

1. Desenchufe el molino y quite el panel de inspección delantero inferior.
2. Determine el ajuste de la molienda. (El ajuste de fábrica es **goteo**, para determinar los otros ajustes, consulte la sección anterior).
3. Use la tabla siguiente para encontrar el ajuste aproximado del temporizador para el tamaño y cantidad deseados de café molido.
4. Fije el temporizador en la cantidad deseada de café que se desee moler.
5. Verifique el ajuste pesando unas pocas muestras. **Use la tabla siguiente como una guía APROXIMADA solamente.**

AJUSTES APROXIMADOS DEL TEMPORIZADOR EN SEGUNDOS

PESO (ONZAS)	FINO (7*)	GOTEO (8*)	NORMAL (12*)
1.5	2-2/3	2-1/3	2-1/3
1.75	3	2-2/3	2-2/3
2.0	3-2/3	3-1/3	3
2.25	4	3-2/3	3-1/3
2.5	4-1/3	4	3-2/3
2.75	4-2/3	4-1/3	4
3.0	5-1/3	5	4-1/3
3.25	6	5-1/3	5
3.5	6-1/3	5-2/3	5-1/3
3.75	6-2/3	6-1/3	5-2/3
4.0	7-1/3	6-2/3	6

* Ajuste de marcas. Consulte la sección de Ajuste de los discos abrasivos.